BRAUN

ブラウン
マルチクイック

もくじ

取扱説明書

保 証 書 付

ご使用前に必ずお読みのうえ、正しくご使用ください。
巻末に保証書が添付されておりますので、大切に保管してください。

Type 4199

www.braunhousehold.com/ja-JP/

MQ 775
MQ 735

はじめに

● このたびはブラウンマルチクイックをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。本製品の機能を十分にご理解いただき、より効果的にご使用いただくために、ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。また、お読みになった後は、お使いになるかたがいつでも見られる所に必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや、不具合が生じたときに、ぜひお役立てください。
● この取扱説明書は裏表紙に保証書が付いています。必ずお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
● 本書に記載の内容は、改善のために予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。ご使用の前に、必ずこの「安全上のご注意」を最後までお読みください。

「死亡または重傷を負う可能性がある内容」を示します。

⚠注意　「軽傷を負う可能性、または物的損害が発生する可能性がある内容」を示します。

ブラウンマルチクイックシリーズは、製品の特性上ブレンダー、フードプロセッサー、チョッパー部分に鋭利な刃物を使用しています。スイッチを入れると刃が高速回転します。予期せぬ事故を防ぐため、禁止、指示事項を順守し、お取り扱いには十分ご注意ください。

⚠警告

指　示

●定格 15A・交流 100V のコンセントで使用する。
(火災の原因)

●お手入れや詰まった食材を取り除く際、アタッチメントの取り替えの際など刃の近くに触れるときは、電源プラグをコンセントから抜き、本体からアタッチメントを取りはずしてから行う
(けがの原因)

●異常・故障時には、直ちに使用を中止する
(火災・感電・けがの原因)

直ちにスイッチを切り、電源プラグを抜いて、ブラウンリペアセンターへ点検・修理を依頼してください。

禁　止

●電源プラグや電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
(火災・感電の原因)

破損、変形などの異常があるときはすぐに使用を中止し、お買い上げの販売店またはブラウンリペアセンターにご相談ください。

●子どもだけで使わせたり、子どもの手の届くところに置いたりしない
(けがの原因)

●改造しない
また修理技術者以外は、分解・修理をしない
(火災・感電・けがの原因)

修理はお買い上げの販売店またはブラウンリペアセンターにご相談ください。

⚠警告

禁　止

- **電源プラグや電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、はさみ込んだり、加工したりしない**
  (火災・感電の原因)
- **本体を水につけたり、水をかけたりしない**
  (火災・感電の原因)

禁　止

- **ぬれた手で電源プラグをコンセントから抜き差ししない**
  (感電の原因)
- **刃は鋭利なので、絶対に手で触れない**
  (けがの原因)
- **刃が回転している間は、調理中の容器を移動させたり、刃を容器の外に出したりしない**
  (けがの原因)

⚠注意

指　示

- **使用の前にアタッチメントに破損や異常がないか確認する**
  (けがの原因)
- **電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜く**
  (感電・火災の原因)
- **製品を使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く**
  (火災・感電・けがの原因)

禁　止

- **電源プラグを抜き差しする際は、本体のスイッチに触れない**
  (けがの原因)

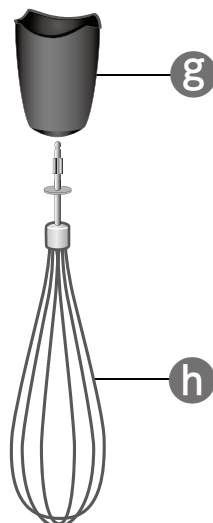
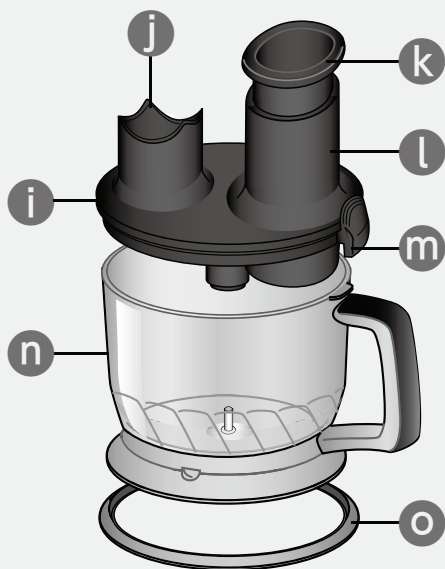
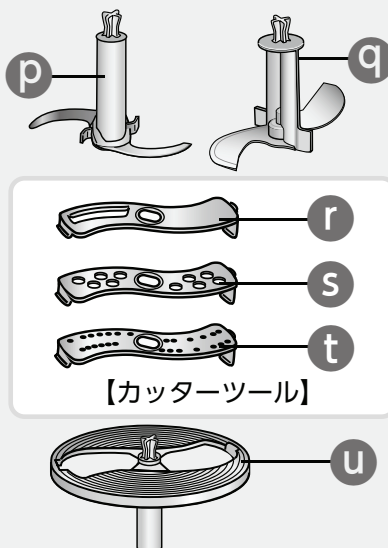
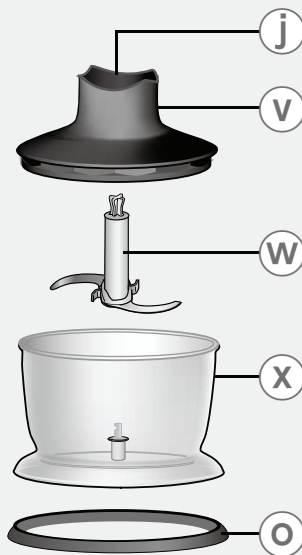
禁　止

- **調理以外に使用しない**
  (火災・感電・けがの原因)
- **電源プラグに金属、ホコリ、水滴などを付着させない**
  (火災・感電の原因)
  電源プラグは定期的に掃除してください。
- **規定の連続使用時間 (定格時間) 以上使用しない**
  (火災・感電・けがの原因)
- **専用計量カップおよびボウルは電子レンジに入れない**
  (けがの原因)

使う前にお読みください

- 業務用として使わないでください。(故障の原因)
- 乳幼児・高齢者・病人用の調理に使う場合は、各アタッチメントや容器の衛生面に注意してください。(健康を害する原因)
- 定格時間（14 ページ）を超えて連続運転をしないでください。また、続けて運転するときは 3 分（こねベラは 10 分）以上間隔をあけてください。(故障の原因)
- カラ運転をしないでください。(故障の原因)
- 使った後は毎回お手入れしてください。
- ガラス製（耐熱性･強化製のものを含む)、陶器･磁器製などの割れやすい容器では使用しないでください。(容器が破損し、けがの原因)

各部の名称

・保護シートは、すべて取り除いてください。
・ご使用前に、13 ページ「お手入れ」を参照して、各部を洗ってください。

ⓐスイッチ解除ボタン
ⓑパイロットランプ
ⓒ輸送用保護材
使う前に取りはずしてください。
ⓓスマートスピードスイッチ
（変速スイッチ）
ⓔリリースボタン
ⓕブレンダーシャフト
ⓖ泡立て器接続部
ⓗ泡立て器ワイヤー部

ⓘふた（フードプロセッサー）
ⓙ/ⓙ本体接続部
ⓚプッシャー
ⓛ食材投入口
ⓜふた留め具
ⓝボウル
ⓞ/ⓞすべり止めリング
ⓟカッター
ⓠこねベラ

ⓡスライサー
ⓢせん切りツール（太め）
ⓣせん切りツール（細め）
ⓤツールホルダー
ⓥふた（チョッパー）
ⓦカッター（チョッパー）
ⓧチョッパーボウル

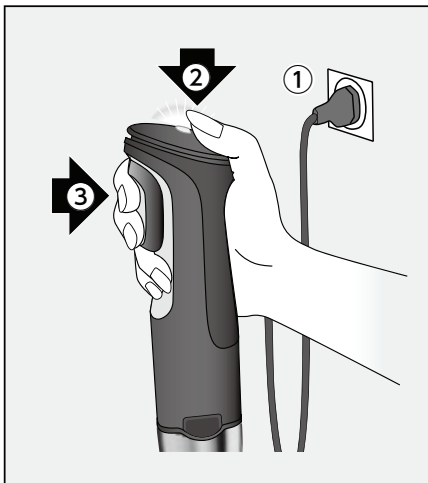
付属品	専用計量カップ 専用スパチュラ

パイロットランプ

本体の状態を示します。

赤に点滅	電源が入っている状態。 スイッチロック機能がはたらいています。
緑に点灯	スイッチロックが解除されている状態。 スマートスピードスイッチを押すとスイッチが入ります。
赤に点灯	オーバーヒートしている状態。 長時間連続運転などで、モーターが熱くなっています。 すぐにスイッチを切って、パイロットランプが点滅（赤）するまで待ってください。

スイッチの入れかた

本製品にはスイッチロック機能が付いています。
以下の手順でスイッチロックを解除した後、スイッチを入れてください。

①電源プラグをコンセントに差し込む

●パイロットランプが赤く点滅します。

②スイッチ解除ボタンを押して、パイロットランプが緑に点灯したのを確認する

●初めてお使いのときは、輸送用保護材を取りはずしてからスイッチ解除ボタンを押します。

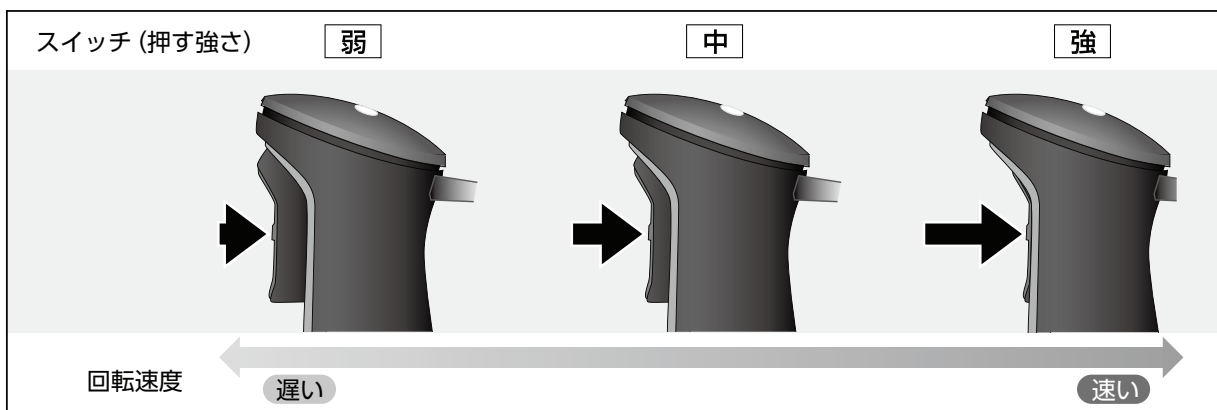
③５秒以内にスマートスピードスイッチを押して、スイッチを入れる

●スイッチを押す強さ（加減）で､回転速度を調節します。（下図参照）

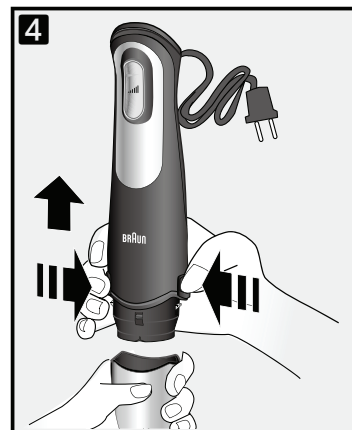
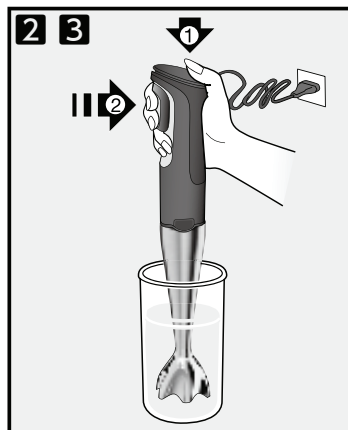
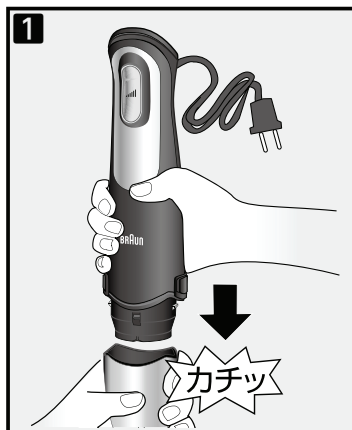
以下の場合、スイッチロック機能がはたらき（パイロットランプが赤く点滅）スイッチが入りません。手順②からやり直してください。
・スイッチ解除ボタンを５秒以上押し続けた。
・スマートスピードスイッチから手を離した。

※使用中、スイッチ解除ボタンを押し続ける必要はありません。

スマートスピードスイッチ

スマートスピードスイッチを押す強さ（加減）で、回転速度をお好みの速さに無段階で調節できます。

ブレンダーの使いかた

ミックスジュース、シェイク、ディップ、ソース、スープ、マヨネーズ、離乳食などに

● ブレンダーシャフトは耐熱素材なので、食材を加熱した鍋に直接入れてポタージュなども手早く作れます。

ブレンダーを使う前に

調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

・肉、魚、パン生地、ご飯、じねんじょ、つくねいもなど粘り気の強い食材

・コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、固形のチョコレートなどのかたい食材

※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。（14 ページ）

食材の下準備

・1 ～ 2cm 角程度に切る。

・野菜・果物は、中にかたい種子があれば取り除き、必要に応じて皮をむく。

・凍った食材は、半解凍する。

・火にかけた食材（80℃以上）は、あら熱が取れるまで冷ます。

1 本体をブレンダーシャフトにカチッとロックするまで差し込む

2 専用計量カップに食材を入れ、ブレンダーを入れる

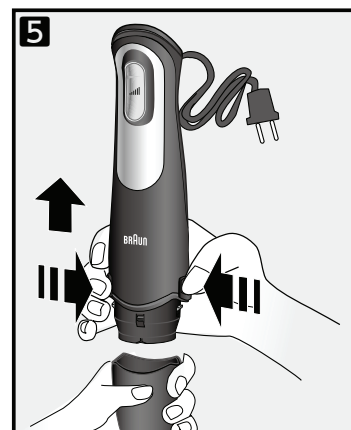
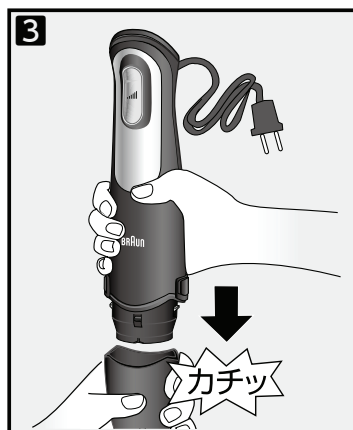
- 専用計量カップ以外の容器もお使いいただけます。
- 銀製の食器や陶器など、ご使用の容器によっては表面に傷が付くおそれがあります。容器の取扱説明書をご確認ください。
- 鍋に直接ブレンダーを入れる場合は、必ず鍋を火からおろし、あら熱を取ってください。

3 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる

- スイッチの入れかたは、5 ページ「スイッチの入れかた」を参照してください。
- 液体を混ぜるときは、食材の飛び散りを防ぐためにブレンダーシャフトを液面から出さないでください。

4 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながらブレンダーシャフトを取りはずす

泡立て器の使いかた

生クリームや卵白の泡立て、ケーキの材料などを混ぜるときに

泡だて器を使う前に
・粘り気の強い食材には使わないでください。ワイヤー部が破損するおそれがあります。

1 容器に食材を用意する

- 大きめのボウルなどをお使いください。

2 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部に差し込む

3 本体を泡立て接続部にカチッとロックするまで差し込む

- 電源プラグがコンセントから抜けていることを確認してください。

4 電源プラグをコンセントに差し込み、食材の中に泡立て器を入れてスイッチを入れる

- スイッチの入れかたは、5 ページ「スイッチの入れかた」を参照してください。
- 泡立て器を少し傾け、時計回りに動かしてください。

5 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら泡立て器接続部を取りはずす

6 泡立て器ワイヤー部を泡立て器接続部から引き抜く

生クリームを泡立てるとき
・一度に泡立てる量は 400mL まで。 ・脂肪分 30%以上のものを冷蔵庫でよく冷やす。 ・スイッチ「弱」くらいから運転を開始し、徐々に回転速度を上げる。

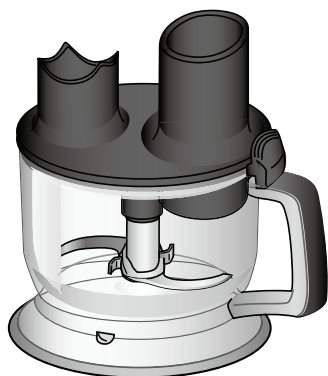
卵白を泡立てるとき
・一度に泡立てる量は卵 4 個分まで。 ・スイッチ「中」くらいから運転を開始し、徐々に回転速度を上げる。

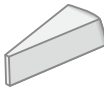
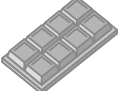
フードプロセッサーの使いかた

※ MQ775 に付属

みじん切り、混ぜる、こねる、スライス、せん切りに

みじん切り

ひき肉、魚のすり身、野菜のみじん切り、パン粉などに

みじん切りをする前に

調理・加工できない食材（故障・破損の原因）

・コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、穀物などのかたい食材

※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。(14 ページ)

食材の下準備

・肉、チーズ、大きな野菜などは、下表を目安に下準備する。

・肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。

・ハーブの茎、ナッツ類の殻、にんにくの皮は取り除く。

・調理済みの食材は、あら熱を取ってから入れる。

・凍った食材は半解凍する。

・ボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

■ **調理の目安**

食材		肉	玉ねぎ	にんじん	きゃべつ	にんにく
下準備		1 ～ 2cm 角に切る			4cm 角に切る	1 かけずつに分ける
MQ775	最大量	500g	500g	500g	500g	30g
	運転時間*	15～30 秒	10 秒	15 秒	30 秒	20 秒
MQ735	最大量	300g	200g	200g	200g	30g
	運転時間*	10～20 秒	5 秒	15 秒	15 秒	20 秒
スイッチ		強				

食材		ハーブ	食パン	パルメザンチーズ	ナッツ類	チョコレート
下準備		1 ～ 2cm 角に切る	ミミを取って 4cm 程度にちぎる	1 ～ 2cm 角に切る		2cm 角に割る
MQ775	最大量	30g	6 枚切 4 枚	500g	500g	400g
	運転時間*	20 秒	15～30 秒	30～60 秒	25～60 秒	45～60 秒
MQ735	最大量	30g	6 枚切 2 枚	200g	200g	200g
	運転時間*	20 秒	10～20 秒	20～45 秒	10～40 秒	25～45 秒
スイッチ		強				

＊：様子を見ながらパルス（断続）運転をしてください。
パルス(断続)運転をするときは、スイッチ解除ボタンを押しながらスマートスピードスイッチを断続的に押します。
途中でふたを開けて付属の専用スパチュラなどで食材を混ぜると、より均一な仕上がりになります。

カッターの刃に触れないよう注意して、輸送用カバーを取りはずしてください。

1 カッターをボウル中央のピン部分に差し込み、奥までしっかりと回しながら押し込む

⚠注意	カッターの刃に直接触れない

2 ボウルに食材を入れ、ふたを載せる

3 ふたをロックされるまで時計回りに回す

4 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

5 プッシャーを食材投入口に差し込む

6 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる

- スイッチの入れかたは、5ページ「スイッチの入れかた」を参照してください。
- 片手でボウルを支えてください。

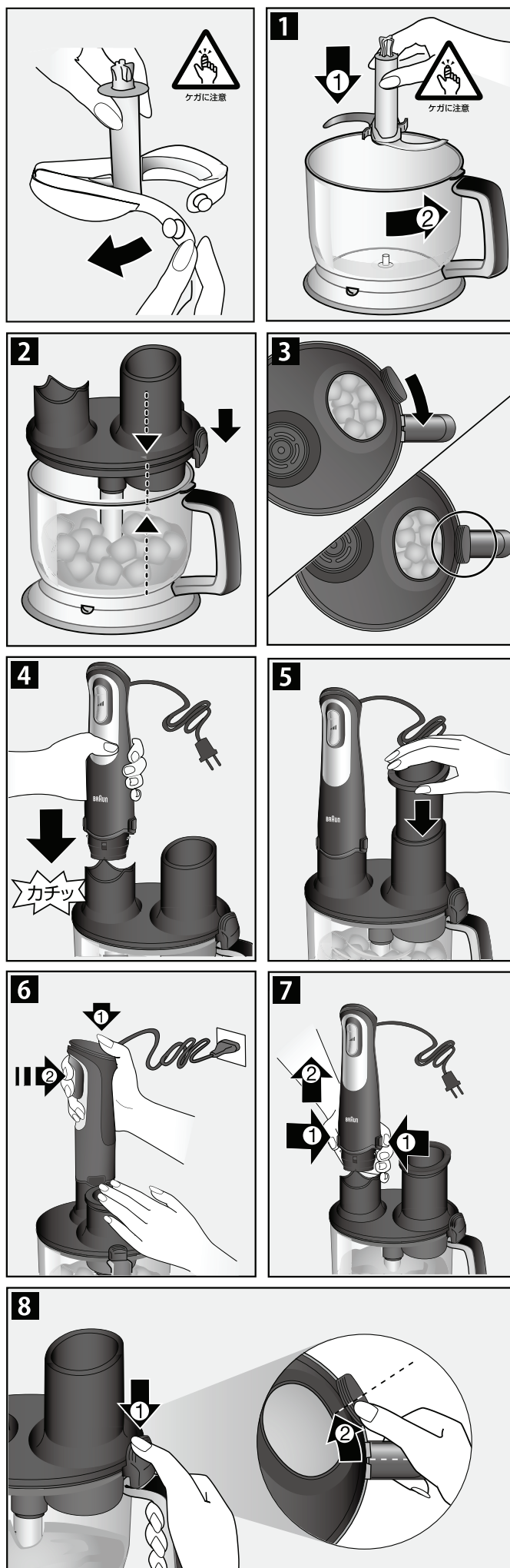
7 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら本体接続部から本体を取りはずす

- 回転が止まっていることを確認してください。

8 プッシャーを取りはずし、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回してはずす

9 カッターを取りはずし、食材を取り出す

- カッターがはずしにくい場合は、プラスチック部分を持って、回しながら上に引いてください。

⚠注意	・カッターを差し込んだまま、ボウルの中に手を入れない ・カッターの刃に直接触れない

生地を混ぜる

パンケーキ生地やケーキ生地など、軽めの生地を混ぜるときに（**カッター**を使います）

パンケーキ生地	
材料	
牛乳	375mL
小麦粉	250 g
卵	2 個

※粉類は 250g 以上入れないでください。

9 ページ「みじん切り」の手順で生地を混ぜる

- 手順 **2** で材料を記載された順に入れてください。
- スイッチ「強」で、生地が滑らかになるまで運転してください。

生地をこねる

パン生地やペストリー生地をこねるときに（**こねベラ**を使います）

ピザ生地	
材料	
小麦粉	250g
塩	小さじ 1/2
ドライイースト	小さじ 1/2
オリーブオイル	大さじ 5
水（ぬるま湯）	150mL

ペストリー生地	
材料	
小麦粉	250g
バター（よく冷やしたものを 3cm 角程度に刻む）	170g
砂糖	80g
バニラシュガー	1 個
卵（S サイズ）	1 個
塩	ひとつまみ

・粉類は 250g 以上入れないでください。
・溶けてやわらかくなったバターを使わないでください。

1 こねベラをボウル中央のピン部分に差し込む

2 ボウルに小麦粉を入れ、液体（水や牛乳など）**以外の食材を入れる**

3 ボウルにふたを載せ、ロックされるまで時計回りに回す

4 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

5 プッシャーを食材投入口に差し込む

6 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる

- スイッチの入れかたは、5 ページ「スイッチの入れかた」を参照してください。
- 片手でボウルを支えてください。
- スイッチ「強」で運転してください。
- 1 分を超えて連続運転しないでください。1 分間運転した後は、10 分程度休ませてから再開してください。

7 プッシャーを取りはずし、スイッチ「弱」で運転しながら食材投入口から液体（水や牛乳など）**を少しずつ入れる**

・生地がボール状にまとまったら、運転を終了してください。
こねすぎると、生地がゆるくなります。

8 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら本体接続部から本体を取りはずす

- 回転が止まっていることを確認してください。

9 プッシャーを取りはずし、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回してはずす

10 こねベラを取りはずし、食材を取り出す

スライス・せん切り

野菜のスライスやせん切りに

食材	じゃがいも		にんじん		大根	
使用するカッターツール						
下準備	スライス	せん切り	スライス	せん切り	スライス	せん切り
投入方法	切り口を下に	切り口を下に	横に入れる	横に入れる	縦に入れる	横に入れる
スイッチ	強				弱 ～ 中	

食材	きゅうり		玉ねぎ	きゃべつ
使用するカッターツール				
下準備	スライス	せん切り	スライス	スライス
投入方法	縦に入れる	横に入れる	切り口を下に	切り口を下に
スイッチ	弱 ～ 中			

※食材投入口に入る大きさに切ってください（幅 2cm、長さ 6cm 程度）。
※食材投入口がうまるように並べてください（詰めすぎない程度）。

1 カッターツールをツールホルダーにカチッと音がするまで押し込む

2 ツールホルダーをボウル中央のピン部分に差し込む
- 奥までしっかりと回しながら押し込んでください。

3 ボウルにふたを載せる

4 ふたをロックされるまで時計回りに回す

5 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

6 食材を食材投入口に入れ、電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる
- スイッチの入れかたは、5 ページ「スイッチの入れかた」を参照してください。

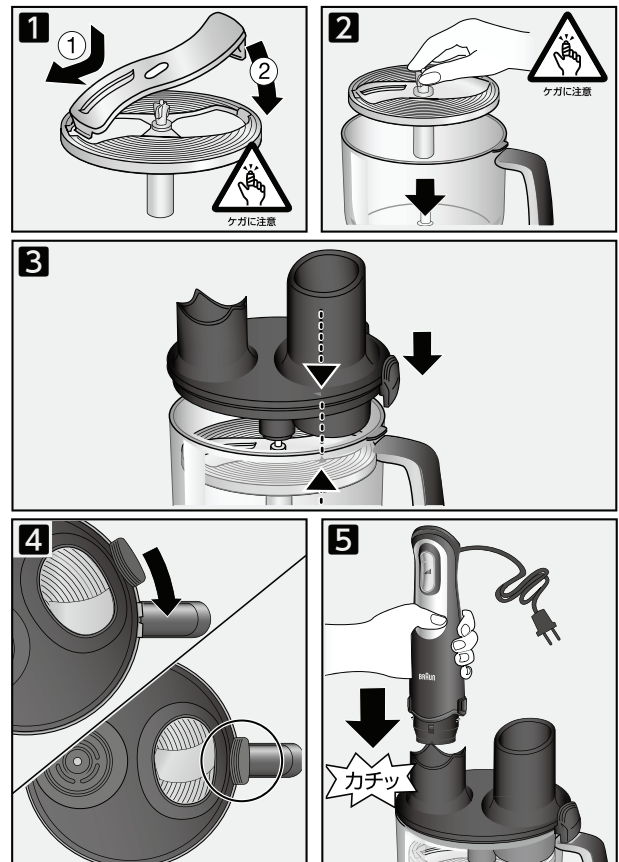
7 プッシャーで食材を押し下げる
- 食材投入口に手を入れないでください。
- ツールホルダーの上に食材が残る場合があります。

8 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら本体接続部から本体を取りはずす
- 回転が止まっていることを確認してください。

9 プッシャーを取りはずし、ふた留め具を押しながらふたを反時計回りに回してはずす

10 ツールホルダーを取りはずして食材を取り出し、ツールホルダーからカッターツールを取りはずす
- ツールホルダーの底面からカッターツールの片側を押し上げます。

チョッパーの使いかた

※ MQ735 に付属

肉、チーズ、玉ねぎ、ハーブ、にんにく、にんじん、ナッツ類などのみじん切りに

みじん切りをする前に
調理・加工できない食材（故障・破損の原因） ・コーヒー豆、氷、凍った食材、香辛料、穀物などのかたい食材 ※氷を砕く場合は別売品のビッグチョッパーをお求めください。（14 ページ） **食材の下準備** ・肉、チーズ、大きな野菜などは、8 ページ「調理の目安」を参照して下準備する。 ・肉や魚の骨、皮、筋は取り除く。 ・ハーブの茎、ナッツ類の殻、にんにくの皮は取り除く。 ・調理済みの食材は、あら熱を取ってから入れる。 ・凍った食材は半解凍する。 ・ボウルにすべり止めリングが取り付けられていることを確認する。

■ **調理の目安**

8 ページを参照してください。

カッターの刃に触れないよう注意して、輸送用カバーを取りはずしてください。

1 カッターをチョッパーボウル中央のピン部分に差し込み、奥までしっかりと回しながら押し込む

⚠注意	カッターの刃に直接触れない

2 チョッパーボウルに食材を入れる

3 チョッパーボウルにふたを取り付ける

4 本体を本体接続部にカチッとロックされるまで差し込む

5 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを入れる

- スイッチの入れかたは、5 ページ「スイッチの入れかた」を参照してください。
- 片手でチョッパーボウルを支えてください。

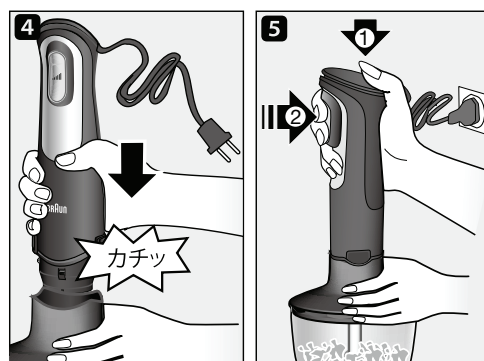
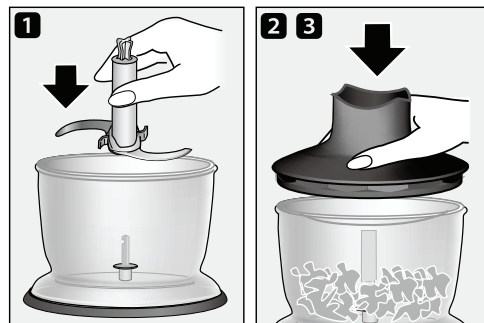
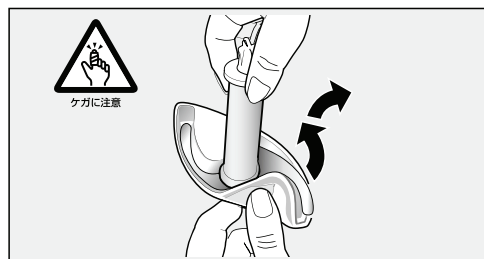
6 終わったら電源プラグをコンセントから抜き、本体のリリースボタンを押しながら本体接続部から本体を取りはずす

- 回転が止まっていることを確認してください。

7 ふたをチョッパーボウルからはずす

8 カッターを取りはずし、食材を取り出す

- カッターがはずしにくい場合は、プラスチック部分を持って、回しながら上に引いてください。

⚠注意	・カッターを差し込んだまま、ボウルの中に手を入れない ・カッターの刃に直接触れない

お手入れ

お手入れするときの注意点

●カッターやスライサー、せん切りツール（太め）（細め）の刃は非常に鋭いため、手や指を切らないようにご注意ください。
●食材によってはプラスチック部に着色することがありますが、使用上の問題はありません。植物油を含ませた布で拭くと、着色が軽減する場合があります。

- **ふた**（フードプロセッサー）
- **こねベラ**
- **ツールホルダー**
- **プッシャー**
- **ボウル**
- **専用計量カップ**
- **ふた**（チョッパー）
- **チョッパーボウル**
- **専用スパチュラ**
- **泡立て器ワイヤー部**
- **すべり止めリング**

水洗いできます

ふた（フードプロセッサー）、ふた（チョッパー）はつけ置きしないでください。

1. スポンジと台所用中性洗剤で洗う
2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、乾燥させる

ふた（フードプロセッサー）、ふた（チョッパー）以外は食器洗い機でも洗えます。

※水温が 80℃以上では洗えません。食器洗い機の取扱説明書をご確認ください。

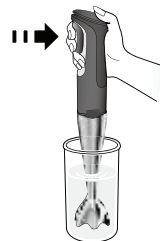
- **ブレンダーシャフト**

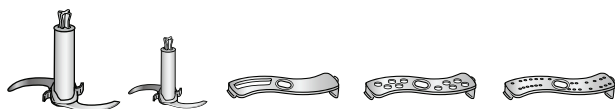
水洗いできます

⚠注意

カッターの刃に直接触れない

よごれがこびり付いた場合は、ぬるま湯にしばらくつけてから洗ってください。

1. 専用計量カップに、台所用中性洗剤を薄めたぬるま湯を入れる
2. 1 にブレンダーシャフトを入れ、10 秒～ 20 秒間スイッチを入れる
3. 電源プラグを抜く
   - よごれが落ちない場合は、電源プラグを抜いた後、ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗ってください。
4. 流水ですすいだ後、自然乾燥させる

- **カッター**
- **カッター**（チョッパー）
- **スライサー**
- **せん切りツール（太め）（細め）**

水洗いできます

⚠注意

カッターやスライサー、せん切りツール（太め）（細め）の刃に直接触れない

ブラシなどに台所用中性洗剤を付けて洗い、水ですすいだ後、自然乾燥させる

- **本体**
- **泡立て器接続部**

水洗いできません

水にぬらしてよく絞った布巾で拭いた後、乾いた布巾で拭く

水につけない・研磨剤を使わない・食器洗い機を使わない

故障かな？

以下を確認しても正常に動かない場合は、ブラウンリペアセンター（15 ページ参照）にご連絡ください。

症状	考えられる原因	対処のしかた
本体が熱くなる	定格時間を超えて運転している	・連続使用は、定格時間以内にする（下表参照） ・定格時間を超えて、繰り返し使う場合は、3 分（こねベラは 10 分）以上間隔をあけてから使う
カッターまたはこねベラが回らない	アタッチメントが正しく取り付けられていない	正しく取り付ける
空回りする 振動が大きい 使用中に回転が止まる 回転が遅く、いつもより音が大きい	材料を入れすぎている	量を減らす
	材料が大きすぎる	小さく切りなおす
	調理・加工できない食材が入っている	調理・加工できない食材を取り除く（6, 7, 8, 12 ページ）
	材料が引っかかっている	引っかかっている材料を取り除く

仕様

型式番号
MQ775 ／ MQ735

付属品
専用計量カップ、専用スパチュラ

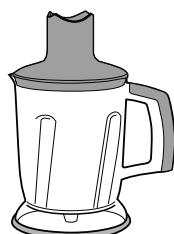
アタッチメント	定格				回転数（約）*3	外形寸法（約）幅×奥行き×高さ	質量（約）	耐熱温度
	電圧	周波数	消費電力	時間				
ブレンダー使用時	100V	50/60Hz	400W	1 分	13,600 回 / 分	70×70×400（mm）	890g	100℃
泡立て器使用時				2 分	1,040 回 / 分	65×65×435（mm）	745g	85℃
フードプロセッサー使用時*1				2 分	800 回 / 分	230×175×405（mm）	1,490g	
（こねベラ使用時）				1 分	730 回 / 分			
チョッパー使用時*2				2 分	3,275 回 / 分	145×145×370（mm）	990g	

＊1：MQ775 のみ。
＊2：MQ735 のみ。
＊3：回転速度「高速」（スイッチ「強」位置）無負荷時。

別売品

以下のアタッチメントは、お近くのブラウン製品取り扱い店でご購入いただけます。

■ビッグチョッパー（1L）
氷も砕けて大容量対応

型式番号：BC-5000BK

■ハーブチョッパー（350mL）
ハーブやにんにくなど、少量のみじん切りに

型式番号：HC-5000BK

保証とアフターサービス

1）**保証書について**

・保証書はこの取扱説明書の巻末に付いておりますので、必ず「販売店名」「お買い上げ日」が記入されていることをお確かめになり、保証内容をよくお読みになった後、大切に保管してください。

・メーカーの保証期間はお買い上げ日から１年間です。（ただし本体、モーター部分以外は保証対象外です）

2）**修理のご依頼について**

ご使用中に異常または故障が生じた場合はすぐに使用を中止し、ブラウンリペアセンターまたは、お買い上げの販売店に点検修理をご依頼ください。

・保証期間中は…　お買い上げの販売店に保証書を提示のうえ、お申し付けください。

・保証期間が過ぎているときは…　修理によって機能が維持できる場合はお客様の希望により有料にて修理させていただきます。

3）**補修用性能部品の保有期間について**

本製品の補修用性能部品を製品の製造終了後、6 年間保有しております。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

4）**アフターサービスについて**

・ご不明な点やご相談は、お買い上げの販売店またはブラウンハウスホールドお客様相談室へお問い合わせください。

・付属品は販売店経由でご購入いただけます。お近くのブラウン製品取り扱い店におたずねください。

5）**製品の廃棄について**

お住まいの地方自治体の定める方法に従って廃棄してください。

ブラウンハウスホールド製品サービス窓口について

▶**修理のお問い合わせ・ご相談は** •

ブラウンリペアセンター　049-281-2033

〒 350-0269 埼玉県坂戸市にっさい花みず木 5-7-3

受付時間
9：30 ～ 12：30/13：30 ～ 17：30
（祝日を除く月～金）

▶**製品全般についてのお問い合わせ・ご相談は** •

ブラウンハウスホールドお客様相談室　**0120-998-879**

ホームページからもご相談いただけます。
www.braunhousehold.com/ja-JP/

受付時間
9：30 ～ 17：00（祝日を除く月～金）

愛情点検	**長年ご使用のハンドブレンダーの点検を！**		
	こんな症状はありませんか。	● スイッチを入れても、ときどき始動しないことがある。 ● 電源コードや電源プラグが異常に熱い。 ● 本体および部品の変形、破損。 ● 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ● こげくさい。 ● その他の異常・故障がある。 ● 運転中に異常な音、振動がする。	使用を中止し、故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずブラウンリペアセンターまたはお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。